

مطبخ لالة
فلان و تحليات
ناجحة و مضمونة
100%
خطوة بخطوة
95 دج



Mme
ROUABHI Insaf



Sommaire





Flan au chocolat

فلان بالشكلاطة

Ingrédients

- 500 ml de lait
- 3 œufs
- 2 C. à soupe de cacao
- 200 gr de sucre cristallisé
- 1 C. à café de vanille

Préparation

1. Dans une casserole, mettre 100 gr de sucre cristallisé, mouiller avec un peu d'eau et laisser cuire sans y toucher jusqu'à ce que le mélange soit doré.
2. Verser le caramel dans des moules et laisser refroidir.
3. Faire bouillir le lait avec la vanille.
4. Dans un récipient, fouetter les œufs avec le sucre restant jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter le cacao et battre encore.
5. Verser le lait chaud sur les œufs, puis fouetter.
6. Vider ce mélange dans les moules.
7. Faire cuire au bain-marie dans un four à 150° pendant 30 à 40 mn.
8. Laisser refroidir au réfrigérateur.

المقادير

- 500 مل حليب
- 3 بيض
- 2 ملاعق كبيرة كاكاو
- 200 غ سكر مسحوق
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا

كيفية التحضير

1. في قدر صغيرة، ضعي 100 غ سكر مسحوق، بللي بقليل من الماء و اتركيه يطهى دون أن تمسيه حتى يصبح الخليط ذهبي اللون.
2. أفرغي الكراميل في مولات و اتركيه يبرد.
3. غلي الحليب مع الفانيليا.
4. في وعاء، أخفقي البيض مع السكر المتبقي حتى يبيض الخليط .أضيفي الكاكاو و اخفقي ايضاً.
5. أفرغي الحليب الساخن على البيض ثم اخفقي.
6. أفرغي هذا الخليط في المولات.
7. إطهيه على حمام مائي في فرن 150° مدة 30 إلى 40 دقيقة.
8. أتركيه يبرد في الثلاجة.



Les bavois au chocolat

بافوا بالشكلاطة

Ingrédients

- 2 jaunes d'œufs
- 45 gr de sucre cristallisé
- 200 ml de lait
- 100 gr de chocolat noir
- 200 ml de crème fraîche liquide

La décoration :

- 1 tablette de chocolat au lait râpé

Préparation

1. Dans un récipient, battre les œufs avec le sucre.
2. Dans une casserole faire bouillir le lait, verser la moitié sur les jaunes d'œufs puis remettre le tout dans la casserole hors du feu.
3. Faire cuire sur feu doux en remuant à l'aide d'une spatule en bois jusqu'à ce que la crème s'épaississe (la crème ne doit pas bouillir).
4. Versez-la dans un saladier en la passant à travers une petite passoire, y ajouter le chocolat préalablement râpé, mélanger pour obtenir une crème lisse, laisser refroidir.
5. Dans un saladier, monter la crème fraîche liquide très froide au fouet jusqu'à ce qu'elle double de volume et tienne aux branches du fouet.
6. Incorporer la crème fouettée dans la crème au chocolat à température ambiante en mélangeant délicatement avec une spatule jusqu'à obtention d'un mélange homogène.
Verser les bavois dans un saladier en verre, mettre au réfrigérateur pendant 2 heures.
7. Au moment de servir, décorer avec des copeaux de chocolat (gratter la tablette de chocolat avec un couteau économe.

المقادير

- 2 صفار بيض
- 45 غ سكر مسحوق
- 200 مل حليب
- 100 غ شكلاطة سوداء
- 200 مل كريمة طازجة سائلة

التزيين :

- 1 علبة شكلاطة بالحليب مبشورة

كيفية التحضير

1. في وعاء، أخفقي البيض مع السكر.
2. في قدر صغيرة، غلي الحليب، أفرغي نصفه على صفار البيض ثم ضعي الكل في القدر الصغيرة بعيداً عن النار .
3. إطهيه على نار هادئة مع الخلط بملعقة خشبية مسطحة حتى تعقد الكريمة (لا يجب أن تغلي الكريمة).
4. أفرغيها في وعاء مع تمريريها عبر مصفاة صغيرة، أضيفي لها الشكلاطة المبشورة من قبل، أخلطي للحصول على كريمة ملساء، أتركيها تبرد.
5. في وعاء، أخفقي الكريمة الطازجة السائلة الباردة جداً بالخلاط اليدوي حتى يتضاعف حجمها و تتماسك بالخلاط اليدوي.
6. أضيفي الكريمة المخفوقة لكريمة الشكلاطة بدرجة حرارة معتدلة مع الخلط برفق بملعقة مسطحة حتى الحصول على خليط متجانس. أفرغي البافوا في وعاء زجاجي، ضعيها في الثلاجة مدة ساعتين.
7. عند التقديم، زيني بنجارة الشكلاطة (حكي علبة الشكلاطة بسكين إقتصادي).

Macarons

ماكارون

Ingrédients

- 2 blancs d'œufs
- 15 gr de sucre cristallisé
- 125 gr de sucre glace
- 70 gr d'amandes moulues en poudre

Pour la crème ganache :

- 100 ml de crème fraîche liquide
- 1 C. à soupe de miel
- 100 gr de chocolat blanc râpé
- 30 gr de beurre

Préparation

1. Dans un récipient, monter les blancs d'œufs en neige avec le sucre cristallisé jusqu'à ce qu'ils soient bien ferme.
2. Ajouter le sucre glace et la poudre d'amande sur les blancs d'œufs battus en neige, mélanger à l'aide d'une spatule jusqu'à ce que le mélange soit souple et brillant.
3. Remplir une poche à douille avec la pâte à macarons, façonner des boules de 5 à 6 cm de diamètre sur une plaque allant au four tapissée avec du papier sulfurisé.
4. Tapoter légèrement la plaque puis enfourner les macarons à 150° pendant 15 mn.
5. Préparer la crème ganache : faire bouillir la crème fraîche avec le miel puis versez-les sur le chocolat, mélanger doucement puis ajouter le beurre coupé en morceaux. Laisser refroidir.
6. Après cuisson, laisser refroidir puis coller avec la crème ganache.

المقادير

- 2 بياض بيض
- 15 غ سكر مسحوق
- 125 غ سكر ناعم
- 10 غ لوز مرحي غبرة

للكريمة ڤاناش :

- 100 مل كريمة طازجة سائلة
- 1 ملعقة كبيرة عسل
- 100 غ شكلاطة بيضاء مبشورة
- 30 غ زبدة

كيفية التحضير

1. في وعاء، أخفقي بياض البيض كالثلج مع السكر المسحوق حتى يصبح متماسكا جداً.
2. أضيفي السكر الناعم وغبرة اللوز على بياض البيض المخفوق كالثلج، أخلطي بواسطة ملعقة مسطحة حتى يصبح الخليط لين و لماع.
3. إملئي لابوش آدوي بعجينة ماكارون، شكلي كريات بقطر 5 إلى 6 سم على صينية فرن مفروشة بالورق الكبريتي.
4. هزي الصينية نوعاً ما ثم اطهي ماكارون في فرن 150° مدة 15 دقيقة.
5. حضري الكريمة ڤاناش : غلي الكريمة الطازجة مع العسل ثم أفرغيهما على الشكلاطة، أخلطي برفق ثم أضيفي الزبدة المقطعة إلى أجزاء .أتركيها تبرد.
6. بعد الطهي ، أتركيها تبرد ثم الصقيها بالكريمة ڤاناش.



Flan aux cacahuètes فلان بالكاوكاو

Ingrédients

- 2 œufs
- 50 gr de sucre cristallisé
- 35 gr de farine
- 150 ml et lait
- 150 ml de crème fraîche
- 40 gr de cacahuètes grillées
- 1 C. à café d'eau de fleurs d'oranger
- 1 citron

Préparation

1. Dans une casserole, faire bouillir le lait et la crème fraîche.
2. Dans un saladier, fouetter les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
3. Ajouter la farine en pluie, verser l'eau de fleurs d'oranger et le jus de citron.
4. Faire passer les cacahuètes dans un mixeur pendant quelques secondes, puis ajouter-les à la préparation et enfin, verser le lait et la crème fraîche sur les œufs fouettés.
5. Verser le mélange dans un moule puis faire cuire au bain-marie dans un four à 150° pendant 45 mn.

المقادير

- 2 بيض
- 50 غ سكر مسحوق
- 35 غ فرينة
- 150 مل حليب
- 150 مل كريمة طازجة
- 40 غ كاوكاو محمص
- 1 ملعقة صغيرة ماء زهر البرتقال
- 1 حبة ليمون

كيفية التحضير

1. في قدر صغيرة، غلي الحليب و الكريمة الطازجة.
2. في وعاء، أخفقي البيض و السكر حتى يبيض الخليط.
3. أضيفي الفرينة كالمطر، أفرغي ماء زهر البرتقال و عصير الليمون.
4. مرري الكاوكاو في الخلاط لبضع ثواني، ثم أضيفيه للخليط و في الأخير، أفرغي الحليب و الكريمة الطازجة على البيض المخفوق.
5. أفرغي الخليط في مول ثم اطهيه على حمام مائي في فرن 150° مدة 45 دقيقة.



Gâteau au chocolat

حلوى بالشكلاطة

Ingrédients

Pour le biscuit au chocolat :

- 10 œufs
- 300 gr de sucre cristallisé
- 130 gr de farine
- 90 gr de cacao amer en poudre
- 100 gr de margarine fondue et froidie

Pour le sirop :

- 200 gr de sucre cristallisé
- 2 C. à soupe de cacao amer en poudre
- 100 ml d'eau

Pour la mousse au chocolat :

- 80 gr de sucre cristallisé
- 4 œufs
- 2 tablettes de chocolat
- 300 ml de crème fraîche liquide

Pour le glaçage au chocolat :

- 150 ml de lait
- 100 ml de crème fraîche liquide
- 50 gr de miel
- 200 gr de chocolat noir râpé
- 20 gr de beurre

Préparation

1. préparer le biscuit : fouetter 8 jaunes d'œufs, 2 œufs entiers avec 240 gr de sucre jusqu'à ce que les mélange blanchisse. Ajouter la farine et le cacao tamisés puis mélanger avec une spatule. Incorporer délicatement 4 blancs d'œufs battus en neige avec le sucre restant puis ajouter la margarine.
2. Verser la pâte dans un moule carré de 30 cm × 30 cm beurré et fariné. Enfourner à 180° th 6 pendant 30 mn. Sortir du four et laisser refroidir puis démouler.
3. Préparer le sirop : faire bouillir tous les ingrédients puis laisser refroidir.
4. Préparer la mousse au chocolat : faire bouillir 30 ml d'eau et le sucre. Verser le sirop sur les jaunes d'œufs battus, fouetter vivement avec un batteur électrique jusqu'à ce que le mélange soit à température ambiante et devient mousseux. Faire fondre le chocolat au bain-marie (il doit être liquide et tiède), l'incorporer à la première préparation. Fouetter la crème fraîche très froide jusqu'à ce qu'elle double de volume puis l'incorporer au mélange chocolaté.
5. Préparer le glaçage au chocolat : faire bouillir le lait, la crème fraîche et le miel, verser le tout sur le chocolat, mélanger doucement puis ajouter le beurre.
6. Diviser le biscuit en 2 parties. Sur un plateau recouvert de papier sulfurisé, mettre une partie, imbiber avec la moitié du sirop, étaler une couche de 1 cm d'épaisseur de mousse au chocolat. Couvrir avec la deuxième partie, imbiber avec le reste du sirop, étaler le reste de la mousse et enfin le glaçage au chocolat. Mettre le gâteau au congélateur pendant 2 heures.

المقادير

للبسكوي بالشكلاطة :

- 10 بيض
- 300 غ سكر مسحوق
- 130 غ فرينة
- 90 غ كاكاو مر مسحوق
- 100 غ مارغرين ذائبة و باردة

للشاربات :

- 200 غ سكر مسحوق
- 2 ملاعق كبيرة كاكاو مر مسحوق
- 100 مل ماء

للموس بالشكلاطة :

- 80 غ سكر مسحوق
- 4 بيض
- 2 علب شكلاطة
- 300 مل كريمة طازجة سائلة

لطلاء الشكلاطة :

- 150 مل حليب
- 100 مل كريمة طازجة سائلة
- 50 غ عسل
- 200 غ شكلاطة سوداء مبشورة
- 20 زبدة

كيفية التحضير

1. حضري البسكوي : أخفقي 8 صفار بيض، 2 حبات بيض كاملة مع 240 غ سكر حتى يبيض الخليط. أضيفي الفرينة و الكاكاو المغربلين ثم اخلطي بملعقة مسطحة. أضيفي برفق 4 بياض بيض مخفوق كالثلج مع السكر المتبقي ثم أضيفي المارغرين.
2. أفرغي العجينة في مول مربع 30 سم × 30 سم، مدهون بالزبدة و مرشوش بالفرينة. إطهيها في فرن 180° ترموستا 6 مدة 30 دقيقة. أخرجيه من الفرن و اتركيه يبرد ثم انزعيه من المول.
3. حضري الشاربات : غلي كل المقادير ثم اتركيها تبرد.
4. حضري موس بالشكلاطة : غلي 30 مل ماء و السكر. أفرغي الشاربات على صفار البيض المخفوق، أخفقي بقوة بالخلاط الكهربائي حتى تعتدل درجة حرارة الخليط و يصبح رغوي. ذوبي الشكلاطة في حمام مائي (يجب ان تكون سائلة و فاترة)، أضيفيها للخليط الأول. أخفقي الكريمة الطازجة الباردة جداً حتى يتضاعف حجمها ثم أضيفيها للخليط بالشكلاطة.
5. حضري طلاء الشكلاطة : غلي الحليب، الكريمة الطازجة و العسل. أفرغي الكل على الشكلاطة، أخلطي برفق ثم أضيفي الزبدة.
6. إقسمي البسكوي إلى جزئين. على صينية مغطاة بورق كبريتي، ضعي جزءاً، بلليه بنصف الشاربات. إطلي طبقة سمكها 1 سم من الموس بالشكلاطة. غطي بالجزء الثاني، بللي بالشاربات المتبقية. إطلي ما تبقى من الموس و في الأخير طلاء الشكلاطة. ضعي الحلوى في المجمد مدة ساعتين.



Flan au thé

فلان بالشاي

Ingrédients

. 200 ml de crème fraîche
. 50 ml de lait
. 75 gr de sucre cristallisé
. 3 œufs
. 5 C. à soupe de thé corsé

Préparation

1. Préparer le caramel : dans une casserole, mélanger 50 gr de sucre cristallisé avec un petit peu d'eau, faire cuire sans remuer jusqu'à ce que le mélange devient brun, puis versez-le dans le moule.
2. Faire bouillir le lait et la crème fraîche.
3. Dans un récipient, fouetter les œufs et le sucre jusqu'à obtention d'un mélange blanchâtre, verser dessus la crème bouillante et le thé.
4. Verser le mélange dans le moule et faire cuire au bain-marie dans un four à 150° pendant 40 mn. Laisser refroidir avant de servir.

المقادير

. 200 مل كريمة طازجة
. 50 مل حليب
. 75 غ سكر مسحوق
. 3 بيض
. 5 ملاعق كبيرة شاي ثقيل

كيفية التحضير

1. حضري الكراميل : في قدر صغيرة، أخلطي 50 غ سكر مسحوق مع القليل من الماء، إطهيه دون الخلط حتى يصبح الخليط بني اللون، ثم أفرغيه في المول.
2. غلي الحليب و الكريمة الطازجة.
3. في وعاء، أخفقي البيض و السكر حتى الحصول على خليط أبيض ، أفرغي عليه الكريمة المغلية و الشاي.
4. أفرغي الخليط في المول و اطهيه على حمام مائي في فرن 150° مدة 40 دقيقة . أتركيه يبرد قبل أن تقدميه.



Crème au citron

كريمة بالليمون

Ingrédients

- 75 gr de sucre cristallisé
- 2 citrons
- 2 œufs
- 1 noix de beurre

Préparation

1. Récupérer le zeste d'un citron à l'aide d'un couteau économe, hachez-le finement puis presser les deux citrons.
2. Dans une casserole, mélanger le jus et le zeste de citron, le sucre, les œufs et le beurre.
3. Faire chauffer le tout au bain-marie sans cesser de remuer pendant 20 mn jusqu' à ce que la préparation s'épaississe.
4. Verser dans un pot. Vous pouvez l'utiliser comme de la confiture.

المقادير

- 75 غ سكر مسحوق
- 2 حبات ليمون
- 2 بيض
- 1 قطعة صغيرة زبدة

كيفية التحضير

1. إنزعي قشور ليمونة بواسطة سكين إقتصادي، قطعيه رقيقا ثم اعصري الليمونتين.
2. في قدر صغيرة، أخلطي عصير و قشور الليمون، السكر، البيض و الزبدة.
3. سخني الكل على حمام مائي دون التوقف عن الخلط مدة 20 دقيقة حتى يعقد الخليط
4. أفرغي في علبة .يمكنك إستعماله كمربى.



Crêpes au chocolat كريب بالشكلاطة

Ingrédients

Pour la pâte :

- 3 œufs
- 1 verre de lait
- ½ verre d'eau
- 1 C. à soupe de beurre
- 2 C. à soupe de sucre cristallisé
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de vanille
- Farine (au besoin)
- Huile (pour badigeonner la poêle)

Pour la farce :

- Chocolat à tartiner

Préparation

1. Préparer la pâte : dans un récipient, mélanger les œufs et incorporer la farine jusqu'à obtention d'une pâte épaisse. Ajouter le lait, l'eau, le sel, la vanille, le beurre et le sucre, mélanger le tout et laisser reposer pendant 30 mn.
2. Huiler légèrement une poêle, verser une louche de pâte, faire cuire sur feu doux des deux côtés. Continuer jusqu'à épuisement de la pâte.
3. Farcir avec du chocolat à tartiner puis rouler.

المقادير

للعجينة :

- 3 بيض
- 1 كأس حليب
- ½ كأس ماء
- 1 ملعقة كبيرة زبدة
- 2 ملاعق كبيرة سكر مسحوق
- 1 قرصة ملح
- 1 قرصة فانيليا
- فرينة (حسب الحاجة)
- زيت (لطلي المقلاة)

للحشو :

- شكلاطة للطلي

كيفية التحضير

1. حضري العجينة : في وعاء، أخلطي البيض و أضيفي الفرينة حتى الحصول على عجينة عاقدة .أضيفي الحليب، الماء، الملح، الفانيليا، الزبدة و السكر، أخلطي الكل و اتركيه يرتاح مدة 30 دقيقة.
2. إدهني بقليل من الزيت المقلاة، أفرغي غراف من العجينة، إطهيها على نار هادئة من الجانبين . واصلي حتى تنتهي العجينة.
3. إحشيها بالشكلاطة للطلي ثم لفيها.



Soupe de fruits à la menthe

حساء الفواكه بالنعناع

Ingrédients

- 2 kiwis
- 250 gr de fraises
- 2 pêches bien mûres
- 125 gr de sucre cristallisé
- 1 C. à café de zeste de citron
- Menthe fraîche

Préparation

1. Préparer le sirop : dans une casserole et à l'aide d'un petit fouet, mélanger le sucre, 100 ml d'eau et le zeste de citron. Mettre sur feu vif jusqu'à ébullition en remuant toujours. Stoper la cuisson au premier bouillon et laisser refroidir complètement. Mettre au réfrigérateur pendant environ 1 heure.
2. Peler les kiwis et coupez-les en tranche de 0.5 cm d'épaisseur. Rincer les fraises puis coupez-les aussi. Peler et dénoyauter les pêches, puis détaillez-les en quartiers.
3. Mettre les fruits dans des coupes puis arroser de sirop et saupoudrer de menthe hachée.

المقادير

- 2 حبات كيوي
- 250 غ فراولة
- 2 حبات خوخ ناضجة جيداً
- 125 غ سكر مسحوق
- 1 ملعقة صغيرة قشور الليمون
- نعناع طازج

كيفية التحضير

1. حضري الشاربات : في قدر صغيرة و بواسطة خلاط يدوي صغير، أخلطي السكر، 100 مل ماء و قشور الليمون .ضعيها على نار قوية حتى الغليان مع الخلط دائما. أوقفي الطهي عند الغلية الأولى و اتركيها تبرد كليا .ضعيها في الثلاجة مدة 1 ساعة تقريبا.
2. قشري الكيوي و قطعيه إلى شرائح بسمك 0.5 سم .شللي الفراولة ثم قطعيها أيضا .قشري الخوخ و انزعي نواته ثم اقسميه إلى أرباع.
3. ضعي الفواكه في كؤوس ثم اسقيها بالشاربات وذري النعناع المقطع.



Crème caramel

كريمة كراميل

Ingrédients

- 250 ml de lait
- 2 œufs
- 100 gr de sucre cristallisé
- 1 pincée de vanille

Préparation

1. Dans une casserole, mettre 50 gr de sucre cristallisé, mouiller avec un peu d'eau et laisser cuire sans y toucher jusqu'à ce que le mélange soit doré.
2. Verser le caramel dans des moules et laisser refroidir.
3. Faire bouillir le lait avec la vanille.
4. Dans un récipient, fouetter les œufs avec le sucre restant jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
5. Verser le lait chaud sur les œufs, puis fouetter.
6. Vider ce mélange dans les moules.
7. Faire cuire au bain-marie dans un four à 150° pendant 30 à 40 mn.
8. Laisser refroidir au réfrigérateur.

المقادير

- 250 مل حليب
- 2 بيض
- 100 غ سكر مسحوق
- 1 قرصة فانيليا

كيفية التحضير

1. في قدر صغيرة، ضعي 50 غ سكر مسحوق، بللي بقليل من الماء و اتركيه يطهى دون أن تمسيه حتى يصبح الخليط ذهبي اللون.
2. أفرغي الكراميل في مولات و اتركيه يبرد.
3. غلي الحليب مع الفانيليا.
4. في وعاء، أخفقي البيض مع السكر المتبقي حتى يبيض الخليط.
5. افرغي الحليب الساخن على البيض ثم اخفقي.
6. أفرغي هذا الخليط في المولات.
7. إطهيه على حمام مائي في فرن 150° مدة 30 إلى 40 دقيقة.
8. اتركيه يبرد في الثلاجة.



Crème brulée

الكريمة المحروقة

Ingrédients

- 100 ml de crème fraîche
- 2 jaunes d'œufs
- 1 œuf entier
- 25 gr de sucre cristallisé
- 1 pincée de vanille

Préparation

1. Faire bouillir la crème fraîche avec la vanille.
2. Dans un récipient, fouetter vivement les jaunes d'œufs, l'œuf entier et le sucre cristallisé jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
3. Verser la crème chaude sur les œufs et fouetter.
4. Verser le mélange dans des plats à crème brulée.
5. Faire cuire au four à 100° pendant 40 mn.
6. Laisser refroidir au réfrigérateur.

المقادير

- 100 مل كريمة طازجة
- 2 صفار بيض
- 1 بيضة كاملة
- 25 غ سكر مسحوق
- 1 قرصة فانيليا

كيفية التحضير

1. غلي الكريمة الطازجة مع الفانيليا.
2. في وعاء، أخفقي بقوة صفار البيض، البيضة كاملة و السكر المسحوق حتى يبيض الخليط.
3. أفرغي الكريمة الساخنة على البيض و اخفقي.
4. أفرغي الخليط في مولات خاصة بالكريمة المحروقة.
5. إطهيها في فرن 100° مدة 40 دقيقة.
6. أتركيها تبرد في الثلاجة.



Salade de fruits

سلطة الفواكه

Ingrédients

- 4 bananes
- 250 gr de fraises
- 1 poignée de cerises
- 1 boite d'ananas
- 2 kiwis
- 2 pommes
- 1 pêche
- 3 C. à soupe de sucre cristallisé
- Jus de 2 oranges
- Jus d'un citron

Préparation

1. Peler les bananes, les kiwis, les pommes et la pêche, équeuter les fraises, couper le tout en petits morceaux.
2. Dans un récipient, mettre tous les fruits coupés, ajouter le sucre puis verser dessus le jus d'orange, de citron et le jus d'ananas.
3. Réserver au frigo et servir frais.

المقادير

- 4 حبات موز
- 250 غ فراولة
- 1 حفنة كرز
- 1 علبة أناناس
- 2 حبات كيوي
- 2 حبات تفاح
- 1 حبة خوخ
- 3 ملاعق كبيرة سكر مسحوق
- عصير 2 حبات برتقال
- عصير ليمونة

كيفية التحضير

1. قشري الموز، الكيوي، التفاح و الخوخ، إنزعي أذناب الفراولة، قطعي الكل إلى أجزاء صغيرة.
2. في وعاء، ضعي كل الفواكه المقطعة، أضيفي السكر ثم أفرغي عليها عصير البرتقال، الليمون و عصير الأناناس.
3. إحتفظي بها في الثلاجة و قدميها باردة.



Dessert au chocolat et au café

تحلية بالشكلاطة و القهوة

Ingrédients

Pour les amandes caramélisées :
- 1 C. à soupe de sucre cristallisé
- 50 gr d'amandes effilées

Pour la crème « chocolat café » :
- 200 ml de crème fraîche liquide
- 10 gr de grains de café
- 3 jaunes d'œufs
- 20 gr de sucre cristallisé
- 100 gr de chocolat au lait râpé
- 100 gr de chocolat noir râpé

Pour la crème chantilly au café :
- 100 ml de crème fraîche liquide
- 1 C. à café de café soluble
- 1 C. à soupe de sucre cristallisé

Préparation

1. Préparer les amandes caramélisées : dans casserole, faire bouillir 1 C. à soupe d'eau avec le sucre. Mettre les amandes sur du papier sulfurisé tapissé sur une plaque allant au four, verser le sirop préparé sur les amandes. Mettre au four à 180° pendant 15 mn en mélangeant pendant la cuisson. Laisser refroidir.

2. Préparer la crème « chocolat café » :

a. Dans une casserole, faire bouillir la crème avec les grains de café concassés.

b. Battre les jaunes d'œufs avec le sucre puis verser la crème sur les jaunes d'œufs.

c. Remettre le tout dans la casserole et faire cuire à feu doux jusqu'à ce que la crème s'épaississe (elle ne doit pas bouillir).

d. Verser la crème sur le chocolat au lait et noir en la passant à travers une petite passoire, mélanger et couvrir la crème avec du film alimentaire puis laisser refroidir.

3. Préparer la crème chantilly : dans un saladier, mélanger la crème, le café soluble et le sucre. Mettre au réfrigérateur pendant 30 mn et fouetter de manière à obtenir une crème chantilly.

4. Dans la coupe, mettre 1 C. à soupe d'amandes effilées caramélisées, verser dessus la crème au chocolat et en dernier la crème chantilly. Lisser avec un couteau puis décorer avec quelques amandes caramélisées.

المقادير

اللوز بالكراميل :
- 1 ملعقة كبيرة سكر مسحوق
- 50 غ لوز منسل

للكريمة " شكلاطة قهوة " :
- 200 مل كريمة طازجة سائلة
- 10 غ حبات قهوة
- 3 صفار بيض
- 20 غ سكر مسحوق
- 100 غ شكلاطة بالحليب مبشورة
- 100 غ شكلاطة سوداء مبشورة

للكريمة شانتيي بالقهوة :
- 100 مل كريمة طازجة سائلة
- 1 ملعقة صغيرة قهوة مركزة
- 1 ملعقة كبيرة سكر مسحوق

كيفية التحضير

1. حضري اللوز بالكراميل : في قدرصغيرة، غلي 1 ملعقة كبيرة من الماء مع السكر. ضعي اللوز على الورق الكبريتي المفروش على صينية فرن، أفرغي الشاربات المحضرة على اللوز .ضعيها في فرن 180° مدة 15 دقيقة مع الخلط أثناء الطهي. اتركيها تبرد

2. حضري الكريمة " شكلاطة قهوة " :

أ. في قدر صغيرة، غلي الكريمة مع حبات القهوة المكسرة.

ب. أخفقي صفار البيض مع السكر ثم أفرغي الكريمة على صفار البيض.

ت. ضعي الكل في القدر الصغيرة و اطهيه على نار هادئة حتى تعقد الكريمة (لا يجب أن تغلي) .

ث. أفرغي الكريمة على الشكلاطة بالحليب و السوداء بتمريرها عبر مصفاة صغيرة، أخلطي و غطي الكريمة بالورق الغذائي الشفاف ثم اتركيها تبرد.

3. حضري الكريمة شانتيي : في وعاء، أخلطي الكريمة، القهوة المركزة و السكر. ضعيها في الثلاجة مدة 30 دقيقة واخفقي للحصول على كريمة شانتيي.

4. في الكأس، ضعي 1 ملعقة كبيرة من اللوز بالكراميل، أفرغي فوقه الكريمة بالشكلاطة و في الأخير الكريمة شانتيي .سويها بالسكين ثم زيني ببعض حبات اللوز بالكراميل.



Fraise chantilly

فراولة شانتيي

Ingrédients

- 500 gr de fraises
- 1 C. à soupe de grenadine
- 2 C. à soupe de sucre cristallisé
- Crème chantilly (vendue au marché)

Préparation

1. Laver et équeuter les fraises, coupez-les en morceaux.
2. Dans un récipient, mettre les fraises, ajouter le sucre et la grenadine, laisser macérer pendant heure au frigo.
3. Répartir le mélange dans des verres puis décorer avec la crème chantilly.

المقادير

- 500 غ فراولة
- 1 ملعقة كبيرة شراب الرمان
- 2 ملاعق كبيرة سكر مسحوق
- كريمة شانتيي (تباع في الأسواق)

كيفية التحضير

1. إغسلي الفراولة و انزعي أذنابها، قطعيها إلى أجزاء.
2. في وعاء، ضعي الفراولة، أضيفي السكر و شراب الرمان، أتركيها تنقع مدة ساعة في الثلاجة.
3. وزعي الخليط في كؤوس ثم زيني بالكريمة شانتيي الباردة جداً .



Meringues au café

مورينغ بالقهوة

Ingrédients

Pour les meringues :

- 3 blancs d'œufs
- 10 gr de sucre cristallisé
- 125 gr de sucre glace

Pour la crème au café :

- 50 gr de sucre cristallisé
- 2 jaunes d'œufs
- 60 gr de beurre
- 1 C. à café de café soluble

Préparation

1. Préchauffer le four à 150°.
2. Dans un récipient et à l'aide d'un batteur électrique, battre en neige très ferme les blancs d'œufs et le sucre. Ajouter le sucre glace et battre encore à grande vitesse pendant 2 mn.
3. Avec une cuillère à soupe ou une poche à douille, former des meringues de 5 à 7 cm de diamètre sur une plaque allant au four tapissée avec du papier sulfurisé. Enfourner pendant 1 heure et 15 mn.
4. Entre-temps, préparer la crème au café : dans une casserole, mélanger le sucre et 200 ml d'eau, porter à ébullition pendant 5 mn. Battre les jaunes d'œufs, ajoutez-les au premier mélange tout en continuant de battre jusqu'à refroidissement totale. Ajouter le beurre puis le café.
5. Servir les meringues avec la crème au café.

المقادير

للمورينغ :

- 3 بياض بيض
- 10 غ سكر مسحوق
- 125 غ سكر ناعم

للكريمة بالقهوة :

- 50 غ سكر مسحوق
- 2 صفار بيض
- 60 غ زبدة
- 1 ملعقة صغيرة قهوة مركزة

كيفية التحضير

1. سخني الفرن بدرجة 150° .
2. في وعاء و بواسطة الخلاط الكهربائي، أخفقي بياض البيض و السكر كالثلج متماسك جداً .أضيفي السكر الناعم و اخفقي أيضاً بسرعة كبيرة مدة دقيقتين.
3. بواسطة ملعقة كبيرة أو لابوش آدوي، شكلي مورينغ قطرها 5 إلى 7 سم على صينية فرن مفروشة بالورق الكبريتي .إطهيها في الفرن مدة 1 ساعة و 15 دقيقة.
4. في حين، حضري الكريمة بالقهوة : في قدر صغيرة، أخلطي السكر و 200 مل ماء، ضعيه يغلي مدة 5 دقائق .أخفقي صفار البيض، أضيفيه للخليط الأول مع مواصلة الخفق حتى يبرد كليا .أضيفي الزبدة ثم القهوة.
5. قدمي المورينغ مع الكريمة بالقهوة.



Edition la Plume
31, Rue Ouazène Mohamed Bordj-El-Kiffan Alger
Tél / Fax : 021 21 11 03 / 021 20 33 99

Dépôt légal : 2546 - 2008
ISBN : 978 - 9947 - 27 - 022 - 6